

SCHEDA TECNICA RAGUSANO DOP STAGIONATO (Forma INTERA)	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	RAGUSANO DOP STAGIONATO
RICONOSCIMENTI DENOMINAZIONE D'ORIGINE	DO 12-1955 DOP Reg. CE 1263/96
LE TECNICHE E GLI AMBIENTI DI PRODUZIONE	IL RAGUSANO DOP VIENE PRODOTTO CON LATTE VACCINO INTERO CRUDO DURANTE LA STAGIONE FORAGGERA. L'ALIMENTAZIONE E' COSTITUITA PREVALENTEMENTE DA ESSENZE SPONTANEE ED ERBAI DELL'ALTYOPIANO IBLEO, EVENTUALMENTE AFFIENATI. IL LATTE DI UNA O PIU' MUNGITURE, COAGULATO A 34°C, SFRUTTA LO SVILUPPO SPONTANEO DELLA MICROFLORA CASEARIA. LA LAVORAZIONE E' DI TIPO TRADIZIONALE CON UTENSILI IN LEGNO. LA SALATURA, IN SALAMOIA SATURA, NON DEVE COMPORTARE UN CONTENUTO IN CLORURO DI SODIO SUPERIORE AL 6%.
PROVENIENZA	IN PASSATO PROVENIVA ESCLUSIVAMENTE DA VACCHE DI RAZZA MODICANA, OGGI, INVECE, A CAUSA DELLA PROGRESSIVA SCOMPARSA DI QUESTA RAZZA, GLI ALLEVATORI UTILIZZANO ANCHE LATTE DI VACCHE BRUNE E, IN MINOR MISURA, DI FRISONE.
INGREDIENTI	LATTE VACCINO CRUDO, SALE, CAGLIO
ALLERGENI	LATTE
PERIODO DI PRODUZIONE	TUTTO L'ANNO, MA PRINCIPALMENTE DA NOVEMBRE A MAGGIO, QUANDO VI È LA DISPONIBILITÀ DI FORAGGIO VERDE.
FACCE	PIANE
DIMENSIONI	LATI DELLE SEZIONE QUADRATA: DA 15 A 18 CENTIMETRI LUNGHEZZA DEL PARALLELEPIEDO: DA 43 A 53 CENTIMETRI
STAGIONATURA	DA 180 A 365 GIORNI E PUÒ PROTRARSI ANCHE OLTRE 12 MESI. AVVIENE IN AMBIENTI FRESCI E VENTILATI CON PARETI GEOLOGICAMENTE NATURALI TALI DA GARANTIRE 14-16°C ED 80-90% DI UMIDITÀ. LE FORME VENGONO LEGATE A COPPIA CON SOTTILI FUNI ED APPESE A CAVALLO DI TRAVI DI LEGNO.
PESO NETTO	VARIA DA 10 A 16 KG
AREA DI PRODUZIONE	PROVINCIA DI RAGUSA: <i>ACATE, CHIARAMONTE GULFI, COMISO, GIARRATANA, ISPICA, MODICA, MONTEROSSO ALMO, POZZALLO, RAGUSA, S. CROCE CAMERINA, SCICLI, VITTORIA</i> PROVINCIA DI SIRACUSA: <i>NOTO, PALAZZOLO ACREIDE, ROSOLINI</i>
COME SI PRESENTA	PARALLELEPIEDO A SEZIONE QUADRATA CON ANGOLI SMUSSATI
CROSTA	CROSTA LISCIA, SOTTILE, COMPATTA; COLORE GIALLO DORATO O PAGLIERINO TENDENTE AL MARRONE CON IL PROTRARSI DELLA STAGIONATURA; ANCHE CAPPATA CON OLIO DI OLIVA. PASTA BIANCA TENDENTE AL GIALLO PAGLIERINO, COMPATTA, CON SCARSE OCCHIATURE.
GUSTO	SAPORITO E PICCANTE
PASTA	GIALLA, SEMIDURA O DURA, POCO COMPATTA O FESSURATA
MARCHIATURA	ALL'ATTO DELLA SUA IMMISSIONE AL CONSUMO, SU DUE DELLE QUATTRO FACCE, DEVE RECARE APPOSTO IL MARCHIO A FUOCO "RAGUSANO DOP", A GARANZIA DELLA RISPONDEZZA ALLE SPECIFICHE PRESCRIZIONI NORMATIVE. TUTTE LE FORME SONO NUMERATE, REGistrate E RIPOrtANO IL BOLLO VERDE DELL'AZIENDA PRODUTTRICE.
Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	1494 kJ/357 Kcal
Grassi	34 g
Di cui acidi grassi saturi	27 g
Carboidrati	<1 g
di cui zuccheri	<1 g
Proteine	30 g
Sale	4 g

